



FURLAN



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante DOCG



<i>Zona di produzione:</i>	<i>Conegliano zona collinare esposizione sud-est</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Guyot capovolto</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)</i>
<i>Coltivar:</i>	<i>glera 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>media , seconda decade di settembre</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da novembre a giugno</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>vino aromatico, fruttato, ricorda la mela verde, floreale con sentori di acacia e glicine. Acidità non troppo elevata ma equilibrata, che conferisce giusta freschezza. Armonico. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>come aperitivo per eccellenza, a tutto pasto con pesce e crostacei, formaggi freschi, carni bianche e primi piatti delicati. Dessert in ogni occasione</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>6 °C</i>
<i>Dati analitici:</i>	<i>Gradazione alcolica: 11,5 % vol. Acidità: 6,0 gr/lit Residuo zuccherino: 16 gr/lit Pressione: 5 atm</i>

Azienda Agricola Furlan - Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - www.furlanvini.com - info@furlanvini.com